Zoet

BRAMENMOUSSE MET GEBRANDE MERINGUE

INGREDIËNTEN

Aantal porties: 4 glaasjes

- 250 g bevroren bramen
- 40 gr suiker
- 2 blaadjes gelatine
- 200 ml slagroom

Zwitserse meringue

- 60 gr eiwit (ong. van 2 medium eieren)
- 120 gr suiker

BEREIDINGSWIJZE

Bramenmousse

1. Week eerst de gelatine in een ruime hoeveelheid koud water.
2. Doe de bramen in een steelpannetje samen met de suiker en twee eetlepels water en warm deze op middelhoog vuur op. Laat het zachtjes koken. Je wilt dat de bramen zacht worden, dit duurt een aantal minuten.
3. Wanneer de bramen zacht zijn, pureer je ze en haal je ze door een zeef.
4. Knijp vervolgens de gelatine uit en voeg deze toe aan de warme bramencoulis tot het volledig is opgelost. Laat dit dan afkoelen.
5. Klop de slagroom op en spatel deze dan voorzichtig door de afgekoelde bramencoulis.
6. Verdeel het bramenmengsel over de glaasjes en zet ze voor minimaal 1 uur in de koelkast.

Zwitserse meringue

1. De merengue maak je vervolgens door het eiwit in een hittebestendige kom te doen samen met de suiker.
2. Zet de kom op een pannetje met warm tot kokend water waarbij de bodem het water niet raakt (au bain-marie).
3. Klop met een (elektrische) garde het eiwit op. Het is de bedoeling dat de suiker is opgelost en dus niet meer korrelig aanvoelt.
4. Haal de kom met het opgeklopte eiwit nu van het pannetje water en mix het verder op een middelhoge snelheid tot de meringue weer is afgekoeld. Dit kan zo'n 10 minuten duren.
5. Schep de meringue vervolgens op de opgesteven bramenmousse. Je kunt hier eventueel ook een spuitzak voor gebruiken.
6. Brand de meringue dan met een gasbrandertje tot het mooi goudbruin kleurt. Houd de brander hierbij niet te dichtbij de meringue.